

Trufas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
500 gr Chocolate Negro
75 gr Mantequilla
300 gr Nata
25 gr Ron - o brandy

ELABORACIÓN

Diluir al "baño María" la cobertura de chocolate, separar del fuego y mezclar la mantequilla. Dejar enfriar y añadir el ron y la nata semimontada. Mezclar con cuidado para que no se baje. Con una manga pastelera poner montoncitos de la mezcla en moldes para trufas y dejar enfriar en la nevera. Una vez frío se le da forma con la mano y se reboza con cacao en polvo.